



DINNER Menu

Antipasti

- BRUSCHETTA CLASSICA** 🌱 (veganistisch verkrijgbaar) 10.00
Geroosterd brood met verse Italiaanse tomaten, huisgemaakte pesto, glazuur van balsamicoazijn en verse basilicum
extra: Burrata (+6), Tonijn (+4), Parma ham (+4)
- FOCACCIA & BURRATA** 🌱 12.00
Vers gebakken focaccia brood met Burrata Pugliese kaas, cherrytomaten en zelfgemaakte pesto
- TAGLIERE MISTO (voor twee personen)** 15.00
Assortiment van Italiaanse vleeswaren en kazen, met olijven en taralli

Primi piatti

- SPAGHETTI CARBONARA** 19.00
Spaghetti met eigeel, Guanciale uit Umbria, Pecorino Romano kaas en zwarte peper
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 16.00
Spaghetti met langzaam gegaarde Bolognese saus "bevat geen varkensvlees", Grana Padano kaas en verse basilicum
- PENNE ALL' ARRABBIATA (vegan)** 14.00
Penne met Napolitaanse tomatensaus, peperoncino (chilipeper), knoflook en peterselie
- GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI** 🌱 17.00
Gnocchi met vier kazensaus: Pecorino Romano, Grana Padano, Provolone en Mozzarella.
Uit de oven 🔥

Secondi piatti

- POLPETTE DELLA NONNA** 17.00
Huisgemaakte gehaktballetjes (recept van oma), langzaam gekookte tomatensaus.
Geserveerd met salade en friet.
- FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI** 19.00
Krokant gefrituurde calamari en garnalen, licht gepaneerd en goudbruin gebakken.
Geserveerd met Friet, Mayo en verse citroen.
- PARMIGIANA DI MELANZANE** 🌱 18.00
Aubergine, tomatensaus, mozzarella fior di latte, grana padano, basilicum.
Uit de oven. 🔥
- SPEZZATINO ALLA NAPOLETANA** 20.00
Stukjes rundvlees gegaard op lage temperatuur met tomatensaus, selderij, wortelen en ui.
Geserveerd met friet.



DINNER Menu

Sides

FRIES 🌿

5.00

SALADE 🌿

4.00

Dessert

TIRAMISU CLASSICO

8.00

Klassieke Italiaanse tiramisù met romige mascarpone, espresso en een verfijnde cacaotoets

CHEESECAKE

9.00

Zachte cheesecake met rode vruchten en frisse citroentonen, perfect in balans.

SGROPPINO

10.00

Italiaanse klassieker op basis van citroensorbet, prosecco en vodka.

Vers gemaakt aan tafel





LUNCH MENU

Only for Lunch
From Monday till Friday

Panini

PARMA	13.95
<i>parma ham, pesto, balsamic, burrata cream, rucola, basil</i>	
TONNO	13.95
<i>tuna, black olives, sun-dried tomato, balsamic, mayo, rucola, basil</i>	
BURRATA 🌿	14.50
<i>fresh tomato, burrata cream, pesto, balsamic, rucola, basil</i>	
MORTADELLA	12.95
<i>mortadella, burrata cream, pistacchio di Bronte, rucola, basil</i>	
CAPRESE 🌿	12.95
<i>buffalo mozzarella, fresh tomato, pesto, balsamic, basil</i>	

Main course

BRUSCHETTA 🌿	7.95
<i>bread, tomato, pesto, balsamic, basil</i>	
extra: burrata-tonno-parma	+4.00
TONNO SALADE	15.00
<i>tuna, black olives, sun-dried tomato, balsamic, rucola, basil</i>	
CAPRESE SALADE 🌿	15.00
<i>buffalo mozzarella, fresh tomato, pesto, balsamic, basil</i>	
POLPETTE	15.00
<i>homemade meatballs (Grandma's recipe), slow-cooked tomato sauce, served with rucola & fries potato</i>	
PASTA DEL GIORNO	16.00
<i>pasta of the day (vegetarian available)</i>	

Traditioneel Wisseloord

ZUPPA DEL GIORNO 🌿	8.00
<i>soup of the day with croutons</i>	
FRIED EGGS 🌿	9.50
extra: cheese-ham-bacon-avocado	+1.50
BROODJE KROKET	9.50
<i>long leavened bread 2 croquettes with mustard</i>	
TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO	8.95
<i>italian ham-kaas sandwich</i>	
TOAST FORMAGGIO 🌿	6.95
<i>italian kaas sandwich</i>	

Sides

SALADE 🌿	5.00
FRIES 🌿	5.00
<i>with mayo</i>	

🌿: Vegetarian

The newly established restaurant, operated by the esteemed Zaccariello Brothers, Luca and Ennio, was born from a heartfelt desire to bring authentic Italian cuisine to the table, inspired by the cherished recipes passed down from our beloved grandmother.